

FARM OF IDEAS

— FØDEVAREINNOVATION MELLEM BY OG LAND

Samarbejdet mellem land og by er løftet til et nyt niveau igennem Farm of Ideas – et dyrkningsfællesskab, hvor fire københavnske gourmetrestauranter gennem et selskab lejer jord i Lejre og nu dyrker grøntsager og driver malkekvæg med fokus på dyrevelfærd og et positivt CO₂-regnskab.



Lasse Linding,
som er landmand,

fik i 2015 en henvendelse fra kokken Christian Puglisi, som ejer restauranterne Relæ, Manfreds, BÆST og Mirabelle i København. Christian Puglisi ville retænke råvareforsyning, så man på restauranterne kunne lave mad med håndplukkede kvalitetsafgrøder fra en nærliggende bedrift – og samtidig skabe et samarbejde omkring fødevarerproduktion, som kunne bringe land og by tættere sammen.

Lasse Linding gik med på ideen, og på den måde blev Farm of Ideas skabt. Selskabet Abbetved Økologi, som står bag Farm of Ideas, blev etableret i 2016, og samme år blev markdriften og kvægdriften sat i gang. Farm of Ideas lejer i dag 50 ha. ved Lindhold Gods, og jorden er hovedsageligt udlagt til græsmarker for køerne, hvis mælk blandt andet bliver til de lovpriste mozzarellaoste på restauranterne. Grøntsagsproduktionen fylder to ha. og kan sammenlignes med en opskaleret køkkenhave, hvor over 50 forskellige sorter af eksempelvis bladgrønt dyrkes tæt i mindre bede.

- At leje jorden var for os en hurtig og økonomisk realistisk måde at komme i gang med produktionen på, og den direkte afsætning udenom detailleddet gør det muligt at drive et småskala-landbrug, som udover grøntsager og mælk leverer æg, ænder og gæs.

Sådan fortæller Sara Møhlenberg, projektmedarbejder hos Farm of Ideas, der pointerer, at målet er at drive et regenerativt og klimapositivt landbrug, hvor der lagres mere kulstof i jorden, end der udledes.

- Der sker gennem minimal jordbearbejdning, hvor produktionen er nøje planlagt i samarbejde med restauranterne, så vi sikrer, at alt det, vi producerer, bliver afsat og brugt.



Landmand og medejer Lasse Linding i porrestykket.



Praktikant Marthe Nordhaug sorterer frø forud for såning.





Medejer af Farm of Ideas Christian Puglisi med en af mælkekøerne fra den lille besætning.

FAKTA

Farm of Ideas er et samarbejde mellem en bedrift i Lejre og restauranterne Relæ, BÆST, Manfreds og Mirabelle.

På markerne er sået en **blanding af 11 forskellige flerårige græsser og urter**, som køerne i forsøg har vist sig at foretrække. Det er eksempelvis vejbred, rødkløver, chikorie og kællingetand.

Hver dag kører et lille team af kokke ud og høster og klargør grøntsagerne i en dertil indrettet vaskestation på marken. Det sikrer både, **at kokkene høster afgrøderne, som de vil have dem**, og at de sparer plads og dyr husleje i København.

Se mere om projektet på farmofideas.dk



Dyrevelfærd i fokus

Ud over CO2-regnskabet er dyrevelfærd en vigtig faktor i driften. Kalvene bliver ikke afhornet, og de får lov at gå hos moren, til de er tre måneder.

- Desuden tolerer vi en lavere ydelse pr. ko, fordi vi ønsker en så græsodret mælkevalitet som overhovedet muligt, fortæller Sara, der også oplyser, at køerne dagligt flyttes til nye græsarealer. Denne form for afgræsning sikrer, at planterne kommer sig hurtigere, og at de nedtrampede dele bidrager yderligere til humusdannelsen og dermed kulstofbindingen.

Farm of Ideas beslutning om at være selvforsynende med råvarer har skabt tre fuldtidsarbejdspladser på bedriften, og det er dermed lykkedes at realisere et samarbejde mellem land og by. Kokkene, som arbejder i restauranterne, får også et langt større kendskab til råvarerne og til deres vej fra jord til bord.

- Vi synes, at alt for mange kokke mangler forståelse for selve dyrkningsmetoderne. Derfor er det vigtigt for os, at kokkene selv høster råvarerne i marken. Det giver dem mulighed for at se, mærke på og smage råvarerne, sammensætte smagskombinationerne, mens de også får en faglig indsigt i, hvordan man kan fremdyrke nye smage, fortæller Sara.

Konceptet er blevet så stor en succes, at nye driften hele tiden udvikles og tilpasses. Det næste led i udviklingen er at supplere produktionen med mindre dyrehold af grise, kaniner og gæs der – ligesom køerne – kontinuerligt flyttes til nye arealer.



BARRIERER

- Lovgivning og fødevareregler
- Aktører med forskellige mindset



GEVINSTER

- Bedre dyrevelfærd – ingen afhorning og kalvene går længe hos koen
- Bedre produkter i form af "græsmælk" og "græsodret" kød
- Forskellige klimagevinster i form af minimal jordbearbejdning og flerårige græsmarker



HVEM DELES MED

- Landbruget i Lejre
- De fire restauranter i København



HVAD DELES

- Viden og kompetencer
- Innovationskraft
- Arbejdskraft

